

Šéfkuchař doporučuje...



Hovězí roastbeef, domácí remuláda, Grenaille (4 pc)

Suroviny / Postup:

Roastbeef:

600 g hovězího masa Silver-side (ANGUS)

50 g hořčice

sůl, pepř

slunečnicový olej

worcestrové omáčky

Na marinádu smícháme hořčici, sůl, pepř, olej a worcestrovou omáčku, vložíme maso do marinády a necháme v lednici marinovat alespoň 4 dny. Poté maso vyjmeme, opečeme zprudka na pánvi ze všech stran a následně vložíme do trouby předehřáté cca na 100 stupňů asi na 90 min. Důležité je hlídat teplotu uvnitř masa (teploměrem nebo sondou na potraviny), která by měla být 55 stupňů. Po takto mírném pečení maso vyjmeme, zabalíme na 10-15 min do alobalu, aby šťáva prostoupila celým masem. Po této době maso z alobalu vyndáme a přebytečnou šťávu z alobalu slijeme do nádoby, ve které jsme maso pekli. Přidáme kousek másla a provaříme, abychom získali silnou masovou šťávu, kterou poléváme na plátky nakrájený roastbeef.

Tip: maso získá krásně růžovou barvu pečením při nízké teplotě, nebojte se proto péct maso klidně při 70 stupních, déle to trvá, ale výsledek stojí zato.

Domácí remuláda:

100 g majonézy

1 větší nakládaná okurka

1 větší cibule

sůl, pepř

Cibuli a okurku nakrájíme na velmi drobné kousky, smícháme s majonézou, nálevem z okurek, osolíme, opepříme.